

บรรยากาศงานปลาทุกครั้ง ที่ 6



สนับสนุนโดย



• การเดินทาง •

รถยนต์ส่วนบุคคล

ใช้เส้นทางสายทางหลวง 35 (ถนนพระราม 2) ผ่านมหาชัย-เมืองใหม่ ผ่านแยกตัวเมืองสมุทรสาคร (มหาชัย) เบี่ยงซ้าย ออกทางขนานข้ามสะพานแม่น้ำท่าจีน ซิดซ้าย เลี้ยวซ้าย เข้าสู่ตำบลท่าจีน มุ่งหน้าสู่ตำบลท่าฉลอม ถึงสามแยกหน้าวัดช่องลม เลี้ยวขวาเข้าสู่ลานจอดรถ

รถโดยสารสาธารณะ

เดินทางมายังตลาดมหาชัย เดินไปยังท่าเรือกิตติสารจากนั้นนั่งเรือข้ามฟากมหาชัย-ท่าฉลอม

รถโดยสารสาธารณะ-กรุงเทพฯ-สมุทรสาคร

(พาต้า, อนุสาวรีย์ชัยฯ, หมอชิต, บางนา, สุวรรณภูมิ ฯลฯ)

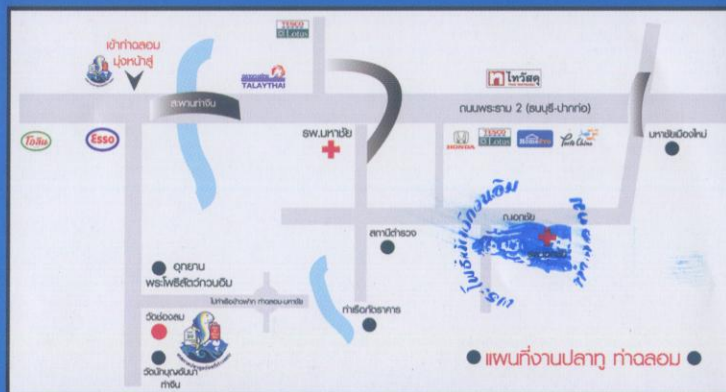
รถโดยสารประจำทางปรับอากาศ

(ป.อ.68 ตลาดบางลำภู-สมุทรสาคร)

(ป.อ.7 หวังลำไย-สมุทรสาคร)

รถโดยสารประจำทางสาย 120 (คลองสาน-ตลาดมหาชัย)

รถไฟวงเวียนใหญ่-มหาชัย



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม
Call Center 034 497441 036 5126800
085 374 1770 , 085 3750044
www.facebook/PlatoonThalom



"ชมนก ดูอ่าว ชมปลาทูสด ที่ท่าฉลอม"



17 - 22 พฤศจิกายน 2558

เวลา 10.00 - 20.00 น.

ณ ริมน้ำเขื่อนวัดสุทธิวาตวราราม (วัดช่องลม)

ต.ท่าฉลอม อ.เมือง จ.สมุทรสาคร



จังหวัดสมุทรสาคร ขอเชิญเที่ยวงาน

เทศกาลปลาทุกร้อยที่ทำฉลอม ครั้งที่ 7

โดยมีวัตถุประสงค์

- เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวภายในจังหวัดสมุทรสาคร ให้เป็นที่รู้จักกันทั่วไป โดยเฉพาะปลาทุกร้อยและพร้อมก้าวเข้าสู่ตลาด AEC
- สนับสนุนการประกอบอาชีพประมงตลอดจนธุรกิจอาหารทะเลแปรรูป ถือเป็นการกระตุ้นเศรษฐกิจการค้าระดับท้องถิ่นอย่างทั่วถึงและครบวงจร

ซึ่งตามฤดูกาลทางธรรมชาติ ช่วงประมาณเดือนพฤศจิกายนของทุกปี จะเป็นช่วงเวลาที่ชาวประมงออกเรือจับปลาทุกร้อยที่มีคุณภาพดี รวมถึงปลาหมึกเป็นจำนวนมาก สามารถนำปลาทุกร้อยมาประกอบอาหารเป็นเมนูต่างๆ รสชาติอร่อย ได้มากมาย

ทางกลุ่มพลังสตรีทำฉลอม จึงจัดงานเทศกาลปลาทุกร้อยที่ทำฉลอม ครั้งที่ 7 ขึ้น โดยมีสโลแกนของงานที่ว่า

“ ชมนก ดูอ่าว ชิมปลาทุกร้อยที่ทำฉลอม ”

มาวันเดี๋ยงได้เที่ยวถึง 2 งาน

งานเทศกาลปลาทุกร้อยที่ทำฉลอม ครั้งที่ 7

วันที่ 17 - 22 พฤศจิกายน 2558 เวลา 09.00 - 20.00 น.

งานประเพณีบั้งไฟพญานาคที่วัดอัมพวัน

วันที่ 19 - 23 พฤศจิกายน 2557 เวลา 05.00 - 24.00 น.



เมนูแนะนำ



ปรุงสด..ใหม่..จากปลาทุกร้อยอ่าว
ในฤดูที่อร่อยที่สุดของปี



ข้าวต้มปลา..

และอีกหลายเมนู เช่น ก๋วยเตี๋ยวปลา , สุกี้ปลา , น้ำยาปลา , ปลาทุกร้อย , ปลาทุกร้อยทอด , ยำปลา , ปลาทุกร้อยต้มกะทิ , ปลาทุกร้อยต้มมะนาว , ตับปลาทุกร้อย , ส้มตำปลา ฯลฯ

พบกับกิจกรรมต่างๆ ภายในงาน อาทิเช่น

ชวนชิมเมนูปลาทุกร้อยกว่า 30 รายการ ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านชาวทะเล ตลอดจนอาหารว่างต้นตำหรับท้องถิ่นและขนมหวาน

- เลือกซื้อปลาทุกร้อยสดๆ จากอ่าว ราคาพิเศษเฉพาะในงานเท่านั้น
- จัดจำหน่ายอาหารแห้ง อาหารทะเลแปรรูป ของฝาก ของที่ระลึก สินค้าพื้นเมือง สินค้าโอท็อป ฯลฯ คุณภาพเยี่ยม
- ชมนิทรรศการปลาทุกร้อยและชมปลาทุกร้อยตัวเป็นๆ จากอ่าวไทยที่นำมาจัดแสดงไว้ภายในงาน
- ล่องเรือ 6.ธรรมชาติ ชมวิถีชีวิตริมน้ำ ชมป่าชายเลนและปากอ่าวไทยโดยวิทยากรบรรยายบนเรือ
- ชมวิถีชีวิตของชาวทำฉลอม
- สักการะบูชาหลวงปู่แก้ว ชมวิหารรังนกนางแอ่น